

CIRCOLARE 15 ottobre 2001, n.5

Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine - Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000. (Gazzetta Ufficiale n. 268 del 16 novembre 2000).

Alle organizzazioni di etichettatura carni bovine

Agli organismi indipendenti di controllo

Alle associazioni nazionali allevatori razze bovine

All'Assocarni

Alla Confederazione nazionale coltivatori diretti

Alla Confederazione generale dell'agricoltura italiana

Alla Confederazione italiana agricoltori

Alla Confederazione produttori agricoli - Copagri

Alla Associazione generale cooperative italiane - AGCI

All'ANCA-LEGA

Alla Federazione nazionale cooperative agricole

All'ASSALZOO

Al Consorzio italiani macellatori

Alla Confederazione italiana esercenti attività commerciali, turistiche e dei servizi

All'AGEA

Alle regioni e province autonome di Trento e Bolzano - assessorati agricoltura

Al Ministero delle attività produttive - D.G.S.P.C.

Al Ministero della salute - Direzione generale sanità pubblica veterinaria, alimentazione e nutrizione

Alla Commissione ministeriale etichettatura carni bovine

All'Ispettorato centrale repressione frodi

Alla Direzione generale per le politiche agroindustriali

1. Premessa.

Il Parlamento europeo e il Consiglio, in data 17 luglio 2000, hanno adottato il nuovo regolamento (CE) n. 1760/2000 sulla etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, abrogando il precedente regolamento (CE) n. 820/97. Si è passati così da un sistema volontario di etichettatura ad un sistema comunitario di informazioni obbligatorie minime congiunto ad un sistema di informazioni facoltative.

Con successivo regolamento (CE) del 25 agosto 2000 n. 1825/2000 la Commissione europea ha emanato modalità applicative del predetto regolamento n. 1760/2000.

La nuova normativa prevede che gli operatori e le organizzazioni che commercializzano carni bovine devono provvedere ad etichettarle in tutte le fasi della loro commercializzazione.

L'etichetta deve recare:

dal 1 settembre 2000 le seguenti informazioni obbligatorie:

() numero che identifica l'animale o il lotto di animali;

() Paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione;

() Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento;

e dal 1 gennaio 2002 anche le seguenti indicazioni:

() Paese di nascita degli animali;

() Paese/i di ingrasso degli animali;

() deroghe per le carni macinate.

La stessa normativa prevede anche la possibilità di indicare sulla etichetta informazioni facoltative inerenti la macellazione, l'allevamento e altre ritenute utili per il consumatore. In tal caso l'operatore deve predisporre un apposito disciplinare in materia da sottoporre alla approvazione dello Stato membro nel quale si svolgono le operazioni di lavorazione e commercializzazione delle carni.

Con decreto ministeriale 30 agosto 2000, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 268 del 16

novembre 2000, sono state fornite indicazioni agli operatori ed alle organizzazioni in merito alla etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonche' sono stati disposti termini e modalita' di applicazione supplementari per consentire l'attivita' dei medesimi operatori e organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle carni bovine cosi' come previsto dal citato regolamento (CE) n. 1760/2000.

Rispetto alle precedenti modalita' di etichettatura volontaria disciplinata dal regolamento (CE) n. 820/97 e dal decreto ministeriale applicativo del 22 dicembre 1997, il decreto ministeriale 30 agosto 2000 per quanto riguarda il sistema facoltativo, prevede alcune novita' organizzative e precisamente: l'etichettatura puo' essere garantita, oltre da una organizzazione che riunisce in se tutte le fasi della filiera (dall'allevamento al punto vendita), anche da singoli segmenti produttivi, ciascuno dei quali, nel quadro di un sistema di filiera, fornisce le dovute garanzie a quello successivo. In tal caso gli organismi indipendenti designati ai controlli possono essere diversi per i singoli segmenti produttivi.

2. Indicazioni per la predisposizione dei disciplinari di etichettatura.

Il decreto ministeriale 30 agosto 2000 per il sistema facoltativo di etichettatura prevede agli articoli 3-18:

- i requisiti minimi per l'individuazione degli operatori e delle organizzazioni che intendono etichettare la carne bovina con ulteriori informazioni oltre a quelle obbligatorie;
- i requisiti degli organismi indipendenti di controllo designati dagli operatori e dalle organizzazioni;
- l'istituzione e i compiti di una Commissione ministeriale (Ministeri interessati e regioni) chiamata ad esprimere pareri principalmente sull'approvazione di disciplinari di etichettatura e sulla conformita' degli organismi indipendenti di controllo alla norma europea EN 45011;
- i compiti dell'autorita' competente (MIPAF) per l'applicazione della normativa sulla etichettatura (approvazioni e revoche dei disciplinari, autorizzazioni e revoche organismi indipendenti, monitoraggio attivita', ecc.);
- le indicazioni minime per la predisposizione di un disciplinare;
- la segnalazione di inadempienze;
- la tipologia di informazioni facoltative da apporre in etichetta;
- le modalita' di applicazione delle etichette;
- la tenuta di banca dati da parte delle organizzazioni e relativa messa a disposizione delle informazioni agli organi di controllo;
- il divieto di partecipazione ad organizzazioni di etichettatura facoltativa per coloro che sono stati sanzionati per reati legati all'impiego di sostanze vietate o per reati legati al mancato rispetto delle norme in materia di protezione animale;
- il divieto di uso di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione o inganno nel consumatore.

L'esame dei disciplinari finora sottoposti al parere della Commissione e alla approvazione ministeriale ha messo in luce la necessita' di chiarire alcuni aspetti da seguire per una corretta predisposizione dei disciplinari di etichettatura, nonche' di indicare le modalita' per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori e delle organizzazioni, e dei piani di controllo da parte degli organismi indipendenti designati dalle stesse organizzazioni.

A) L'informazione in etichetta.

Vengono di seguito forniti chiarimenti sul corretto utilizzo di alcune tipologie di informazioni piu' frequentemente contenute nei disciplinari, al fine di salvaguardare il legame tra informazione in etichetta, la fonte di veridicita' e il percorso di rintracciabilita': razza, tipo genetico, incrocio ecc. l'operatore deve indicare nel disciplinare quale termine intende riportare in etichetta per qualificare l'animale: razza, tipo genetico, incrocio ecc.. In particolare il termine "razza" puo' essere utilizzato solo se l'animale in questione risulta iscritto al relativo libro genealogico o registro anagrafico. Nel caso di vitelli destinati alla macellazione, nati da genitori iscritti allo stesso libro genealogico o registro anagrafico, puo' essere usata l'indicazione di "razza". In mancanza della certezza di tale iscrizione, e qualora l'informazione si rilevi esclusivamente da altre fonti (es. passaporto), in etichetta potra' essere indicato il termine "tipo genetico". In tutti i casi dovra' essere garantita la veridicita' sia in termini di

autocontrollo da parte dell'organizzazione che di controllo da parte dell'organismo indipendente.

Alimentazione degli animali.

Alimentazione vegetale o alimentazione esclusivamente vegetale:

informazioni formulate in tal senso, priva di ulteriori specificazioni, non possono essere accettate in quanto si rilevano suscettibili di ingannare l'acquirente poiché sembrano suggerire che l'alimento possieda specifiche caratteristiche laddove invece l'alimento stesso possiede le stesse caratteristiche di tutti gli alimenti simili (principio contenuto nella direttiva del Consiglio CE n. 2000/13). Da un lato infatti è vietata per legge l'uso delle farine animali, dall'altro è consentita l'incorporazione nei mangimi, oltre che agli integratori minerali e vitamine, anche di grassi animali (3-7%). Di conseguenza risultano ammissibili solo informazioni del tipo "alimentazione priva di grassi animali aggiunti" intendendo perciò il mancato ricorso alla pur consentita incorporazione di grassi animali sopra ricordata.

Lo stesso principio è applicabile per la dizione "alimentazione senza additivi antibiotici" che implica il mancato uso di qualsiasi medicinale del genere anche se consentito.

Razione alimentare:

informazioni sulla razione alimentare del tipo "razione bilanciata", "razione controllata da..." sono anch'esse poco trasparenti e quindi vanno eliminate. Per includere in etichetta più specifiche informazioni sulla composizione della razione alimentare è necessario che l'operatore preveda nel disciplinare apposito protocollo di alimentazione eventualmente differenziato in base al sesso, alla razza o tipo genetico e all'età. L'informazione in ogni caso deve essere espressa in etichetta solo se collegata al periodo di ingrasso in una determinata azienda. È necessario, in ogni caso, precisare le modalità d'autocontrollo della veridicità della suddetta informazione sia attraverso documentazione cartacea che esami di laboratorio (verifica del piano delle produzioni aziendali, acquisti di alimenti sul mercato, analisi dei componenti della razione prelevati alla mangiatoia).

Il controllo, da parte dell'organismo indipendente, deve garantire una soddisfacente pressione di controllo sui siti, per le eventuali diverse tipologie di alimentazione previste, in modo da consentire con ragionevole certezza che l'informazione sia veritiera.

Alimentazione vegetale non OGM.

Qualora si intenda fornire informazioni circa l'assenza di OGM nella alimentazione animale, gli operatori devono attenersi nella predisposizione dei disciplinari alle seguenti linee per un corretto percorso di tracciabilità:

a) mangimificio fornitore che dispone di un proprio sistema di certificazione del prodotto controllato da un organismo indipendente:

- l'organizzazione di etichettatura ed il mangimificio firmano un protocollo di fornitura di mangimi di specifica qualità;
- l'organizzazione e l'organismo di controllo designato acquisiscono la certificazione del mangimificio;
- l'organizzazione verifica il mantenimento della qualifica;

b) mangimificio fornitore che non dispone di un proprio sistema di certificazione del prodotto:

- il mangimificio deve far parte della filiera dell'organizzazione di etichettatura;
- l'organizzazione e i mangimifici firmano un accordo di fornitura di mangimi che preveda anche la redazione di un protocollo di produzione articolato almeno

sui seguenti punti:

- . qualifica della fonte di approvvigionamento della materia prima;
- . rintracciabilità nel sistema produttivo;
- . individuazione dei lotti di lavorazione e fornitura che consenta di risalire alla materia prima;
- . autocontrollo interno;
- . campionamento e analisi da parte di laboratori accreditati per la specifica ricerca;
- . controllo da parte dell'organismo indipendente incaricato dall'organizzazione di etichettatura;

c) alimentazione di produzione aziendale:

- acquisto materie prime: stesse procedure previste in a) e b);
- coltivazioni aziendali: registro piano semine e conservazione cartellini sementi utilizzate;

- controllo da parte dell'organismo indipendente incaricato dall'organizzazione di etichettatura.

Pertanto le organizzazioni che intendono indicare in etichetta l'assenza di OGM nella alimentazione animale devono predisporre, ed allegare al disciplinare, apposita documentazione di rintracciabilità secondo le linee sopra indicate, precisando tra l'altro:

- a) i metodi di analisi ufficiali;
- b) i metodi ufficiali di campionamento;
- c) la significanza statistica del numero dei siti e del numero di analisi per sito per garantire con ragionevole certezza l'assenza di OGM nella razione alimentare;
- d) eventuali percentuali di tolleranza.

L'intera documentazione sarà sottoposta all'esame dell'Istituto superiore di sanità, in attesa che sia disponibile, in materia di OGM, un quadro normativo di riferimento per gli operatori, per gli addetti ai controlli ed alla vigilanza e per i consumatori.

Test BSE sugli animali con meno di 24 mesi:

L'indicazione di un'informazione, contenente notizie sullo stato della BSE o addirittura sull'esito di test compiuti sugli animali da cui proviene la carne, potrebbe comportare un ingiusto vantaggio per gli operatori che la utilizzano e provocare confusione nel consumatore. Infatti, indicazioni del genere potrebbero lasciar credere che la carne etichettata in questo modo risulti più sicura dell'altra, laddove, invece, tutti gli operatori si conformano alle misure comunitarie e nazionali sulla salute pubblica. Ciò perché un'indicazione del genere sembra alludere in modo ingannevole al fatto che la carne venduta da altri operatori che non utilizzano quel tipo di etichetta sia meno sana. L'informazione quindi, è ritenuta ingannevole ai sensi dell'art. 16, punto 2, del regolamento (CE) n. 1760/2000 (nota Commissione europea del 28 marzo 2001, n. 007926).

Categoria della carcassa secondo la classificazione CE:

la normativa comunitaria (regolamento CEE n. 1208/81 del Consiglio del 22 aprile 1981) prevede la ripartizione delle carcasse in cinque categorie che vengono identificate con le prime cinque lettere dell'alfabeto e precisamente:

- A: animale maschio non castrato di età inferiore a due anni;
- B: altri animali maschi non castrati;
- C: animali maschi castrati;
- D: animali femmine che hanno già figliato (vacche);
- E: altri animali femmine (vitelle, manze, giovenche).

L'identificazione della categoria rappresenta l'oggetto primario della classificazione sotto l'aspetto mercantile ed è stata resa obbligatoria nelle transazioni commerciali con regolamento (CEE) n. 1206/81 del 28 maggio 1981.

Per indicare la categoria in etichetta l'organizzazione responsabile deve prevederlo nel disciplinare in quanto è necessario garantire la tracciabilità dell'informazione dal macello al laboratorio di sezionamento fino al punto vendita.

L'informazione deve comparire in etichetta riportando la dizione estesa della categoria, eventualmente associata alla lettera che individua la categoria stessa. Possono essere utilizzate le dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (es. scottona, vitellone, ecc.).

Periodo di frollatura:

può costituire oggetto d'informazione al consumatore.

Caratteristiche particolari della carne:

informazioni sulle caratteristiche peculiari della carne possono costituire oggetto di interesse per il consumatore. L'informazione, qualora espressione fenotipica del patrimonio genetico dell'animale, e rintracciabile attraverso metodi oggettivi o attraverso un particolare valore genetico attribuito da un libro genealogico, può essere indicata in etichetta. Al riguardo deve essere fornita adeguata documentazione.

Qualora invece l'informazione che si intende fornire sia determinata soprattutto dall'alimentazione, dallo stato di benessere dell'animale, dalle condizioni d'allevamento, e quindi

principalmente influenzata dall'ambiente, (ad es. % di colesterolo nella carne, % massima di grassi nella carne, rapporto proteine/collagene), e' necessario disporre di conoscenze sul dato medio relativo alle carni bovine in genere in modo tale da rendere significativa una indicazione in etichetta che si discosti dal valore medio. In ogni caso l'indicazione va garantita da analisi effettuate su prelievi rappresentativi. La Commissione ministeriale potra' comunque acquisire il parere di esperti dello specifico settore.

Si richiama, anche in questo caso, il principio della legislazione europea sull'etichettatura posto nell'art. 1 della direttiva del Consiglio (CE) n. 2000/13.

Carni macinate miste:

le carni macinate miste appartenenti a specie diverse devono essere etichettate conformemente alla normativa recata dal regolamento (CE) n. 1760/2000 solo quando le stesse carni macinate siano in maggioranza bovine.> Il prodotto ottenuto in questo caso ricade, infatti, sotto i codici di Nomenclatura Combinata (NC), prevista per la carne bovina, dal regolamento n. 2658/87/CEE e successive modificazioni e integrazioni.

B) Modalita' di redazione delle informazioni in etichetta.

Modalita'.

L'informazione deve essere riportata in etichetta in forma semplice, chiara ed univoca, evitando termini generici del tipo "tradizionale", "classico", "naturale", "equilibrato". Si riportano esempi di come indicare correttamente alcune informazioni maggiormente utilizzate:

- "Razza... (es. chianina)";
- "Tipo genetico... (es. chianino)";
- "Alimentazione priva di grassi animali aggiunti"; "Ingredienti della razione alimentare: a)...., b)...., c)...., n)....";
- riportare gli ingredienti specifici utilizzati e la relativa percentuale;
- l'indicazione del nome degli Stati membri o dei Paesi terzi, ove richiesto, deve essere scritto per esteso, evitando abbreviazioni o sigle non sufficientemente conosciute dal pubblico;
- informazioni riportate in etichetta con sistemi di codici a barre non sostituiscono quelle scritte in forma chiara, esplicita e leggibile in quanto le prime non offrono sufficienti garanzie di trasparenza per il consumatore;
- le informazioni relative alle carni macinate devono essere chiare, trasparenti ed univoche. Vigge, infatti, il principio che il lotto deve essere omogeneo per le informazioni obbligatorie di cui all'art. 14 del Regolamento (CE) n. 1760/2000 (numero di riferimento, Paese di preparazione, Paese di macellazione e, dal 1 gennaio 2002, anche Paese/i di nascita e di allevamento), ed anche per quelle facoltative allorché' previste da un disciplinare approvato.

Doppia etichetta.

Per giustificati motivi organizzativi le informazioni obbligatorie e facoltative possono essere separate anche in due etichette diverse purché' le due etichette contengano l'elemento di rintracciabilita' comune che e' costituito dal numero di identificazione dell'animale o dal numero di lotto. Le due etichette devono avere stesse caratteristiche di formato, colore e grafica.

Etichetta prodotti DOP, IGP, STG e biologici.

I prodotti in questione seguono per la rintracciabilita' e le informazioni in etichetta la normativa specifica nonche' i disciplinari relativi a ciascun prodotto riconosciuto. In ogni caso le etichette devono sempre indicare le informazioni obbligatorie previste dal regolamento n. 1760/2000.

a) Prodotti biologici.

La carne bovina commercializzata dagli stabilimenti di macellazione (carcasse, quarti e sestii) e dai laboratori di sezionamento (tagli anatomici) deve riportare in etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dal regolamento (CE) 1760/2000 e decreto ministeriale 30 agosto 2000 (n. identificativo animale, paese e numero dell'impianto di macellazione, ecc.), il riferimento al metodo di produzione biologica, cosí' come previsto dal decreto ministeriale 4 agosto 2000. Il prodotto deve essere corredato inoltre dall'attestato di macellazione (Allegato II-Bovini del decreto ministeriale 4 agosto 2000) che riporta:

- indicazione del metodo di produzione biologico;
- numero di identificazione dell'animale;
- sesso;
- eta' alla macellazione;
- peso della carcassa;
- allevamento di provenienza;
- luogo (Paese e comune) in cui e' avvenuta la macellazione e data della stessa.

Nel caso di prodotti preconfezionati nei laboratori di sezionamento, alle confezioni medesime vanno applicate sia l'etichetta con le informazioni obbligatorie di cui al regolamento (CE) 1760/2000 e sia l'etichetta con le indicazioni presenti nell'attestato di macellazione di cui al decreto ministeriale 4 agosto 2000. Le due etichette contengono l'elemento di rintracciabilita' comune costituito dal numero di identificazione dell'animale. Non sussistono preclusioni a includere tutte le informazioni in una unica etichetta.

La distribuzione deve avvenire attraverso punti vendita (macellerie) che si impegnano a garantire la continuita' del sistema di tracciabilita' ed a sottoporsi ai relativi controlli. L'attivita' di porzionatura di carne gia' etichettata come prodotto biologico non puo' quindi essere prevista in un separato disciplinare da approvarsi secondo le procedure di cui al decreto ministeriale 30 agosto 2001.

La carne preconfezionata va venduta con le etichette, o l'etichetta, apposte dal laboratorio di sezionamento.

La carne con l'indicazione di prodotto biologico, se non preventivamente pre-confezionata, dovra' essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore. In questo caso nel punto vendita deve essere esposta, oltre all'attestato di macellazione innanzi ricordato, anche l'informazione fornita per iscritto e in modo visibile al consumatore contenente le informazioni obbligatorie previste dal regolamento n. 1760/2000.

b) Prodotti DOP, IGP e STG.

La carne bovina commercializzata dagli stabilimenti di macellazione (carcasse, sestini e quarti) e dai laboratori di sezionamento (tagli anatomici), alla quale e' stato apposto, in corrispondenza dei diversi tagli anatomici, il logo ufficiale dell'IGP deve riportare anche le indicazioni obbligatorie previste dal regolamento (CE) 1760/2000 e decreto ministeriale 30 agosto 2000 (n. identificativo animale, Paese e numero dell'impianto di macellazione, ecc.). Nel caso di prodotti preconfezionati nei laboratori di sezionamento, alle confezioni medesime va applicata l'etichetta con le informazioni obbligatorie di cui al regolamento (CE) 1760/2000 e stampigliato il marchio dell'IGP.

L'immissione al consumo deve avvenire attraverso punti vendita (macellerie) iscritti nell'elenco "macellerie", tenuto dall'organismo di controllo appositamente autorizzato, sottoposto al suo controllo e alla vigilanza del corrispondente consorzio di tutela, incaricato dell'attivita' di vigilanza ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526. L'attivita' di porzionatura di carne gia' etichettata come IGP non puo' quindi essere prevista in un separato disciplinare da approvarsi secondo le procedure di cui al decreto ministeriale 30 agosto 2001.

La carne identificata con il marchio IGP se non preventivamente pre-confezionata, dovra' essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore. In questo caso nel punto vendita deve essere esposta l'informazione fornita per iscritto e in modo visibile al consumatore contenente le informazioni obbligatorie previste dal regolamento n. 1760/2000. Il riferimento all'IGP e' invece apposto in maniera che resti conservabile in tutte le fasi della distribuzione sul taglio anatomico esposto nel banco vendita.

Altre informazioni.

Oltre alle informazioni obbligatorie e facoltative possono essere riportate in etichetta altre informazioni gia' disciplinate dalla normativa sulla etichettatura dei prodotti alimentari, quali ad es:

- modalita' di conservazione, data di scadenza ecc.;
- indicazione punto vendita;
- peso;
- taglio anatomico.

C) Denominazione e logo dell'organizzazione da riportare in etichetta.

Si e' constatato in sede d'esame di disciplinari che spesso nel logo di alcune organizzazioni, oltre alla denominazione, a volte accompagnata un'immagine, sono presenti affermazioni del tipo "Carne nazionale garantita..." o "Qualita' garantita da...". Si precisa che tali espressioni vanno evitate in quanto generiche e soprattutto ingannevoli per il consumatore (art. 16, comma 2, regolamento (CE) n. 1760/2000 e direttiva (CE) n. 2000/13).

Il logo stesso, inoltre, non deve ingenerare confusione tra i consumatori con le denominazioni previste ai sensi dei regolamenti CEE n. 2081/92 e n. 2082/92 (indicazioni geografiche protette, denominazioni di origine e attestazioni di specificita' dei prodotti agricoli ed alimentari) nonche' ai regolamenti CEE n. 2092/92 e n. 1804/99 (produzioni biologiche). Percio' va evitata soprattutto l'uso di indicazioni territoriali ben precise (regione, provincia ecc.), dizioni che sono riservate alle sopra richiamate DOP, IGP e STG.

In etichetta deve comparire unicamente la denominazione e/o il logo della organizzazione responsabile dell'etichettatura in quanto l'apposizione di loghi di aziende agrarie, macelli, laboratori di sezionamento, organismo indipendente designato ai controlli, ecc, pur facenti parte della filiera, puo' ingenerare confusione tra i consumatori nell'identificare l'organizzazione diretta responsabile dell'etichettatura delle carni.

Sull'etichetta, poi, sono da escludersi la presenza di marchi commerciali privati, dichiarazioni di certificazione volontaria di processo o di prodotto, ecc. Per qualsiasi indicazione apposta sulle confezioni, al di fuori dell'etichetta, rimane responsabile l'operatore, ed in ogni caso tali indicazioni, marchi o altro non devono risultare ingannevoli per il consumatore.

Un prodotto identificato con un marchio privato, infatti, non necessariamente indica che sia di qualita' diversa o superiore rispetto ad analoghi prodotti non coperti da marchio. Ne' puo' in alcun modo considerarsi sufficiente a dimostrare una specifica qualita' di prodotto la semplice certificazione volontaria di

processo o l'attestazione di rispondenza della produzione alle norme generali vigenti in materia sanitaria, zootecnica, industriale, ecc., anche se tali norme sono contenute in protocolli operativi stabiliti a livello professionale o interprofessionale (cosiddetti manuali di buona pratica agricola), allorché le norme stesse non prevedono requisiti significativamente superiori a quelli cogenti.

D) Organizzazioni di etichettatura.

Produzione e/o vendita in Paesi diversi.

E' consentita ad una organizzazione di etichettatura operante in Italia la possibilita', per la successiva lavorazione e commercializzazione, di acquistare carne (carcasse, mezzane, quarti, sestini e tagli anatomici) gia' etichettata da altra organizzazione (fornitore) a cio' autorizzata dal Ministero delle politiche agricole e forestali o dalla competente autorita' dei Paesi UE o terzi. La conseguente rietichettatura di dette carni non puo' che avvenire sulla base delle informazioni gia' presenti nella etichetta originaria, informazioni che vanno, qualora necessario, riformulate secondo le modalita' contenute nel decreto ministeriale 30 agosto 2000 e le indicazioni della presente circolare.

Copia dei disciplinari approvati all'estero va presentata al Ministero delle politiche agricole e forestali affinche' la piu' volte menzionata Commissione ministeriale, possa verificare, nell'ambito dell'esame del disciplinare relativo al segmento di operativita' svolta nel nostro Paese, la completa integrazione tra i due disciplinari in materia di rintracciabilita' e di veridicitá delle informazioni da riportare in etichetta. Dopo l'approvazione di un disciplinare di questo tipo (che fa riferimento ad altro disciplinare), qualsiasi ulteriore inserimento o sostituzione di organizzazione fornitrice deve essere preventivamente comunicato al MIPAF e, qualora trattasi di fornitore estero, deve essere inviata copia della documentazione, prevista all'art. 5 del decreto ministeriale 30 agosto 2000, debitamente tradotta in lingua italiana.

Piano autocontrollo.

Il piano di autocontrollo, esercitato dall'organizzazione di etichettatura, dovra' essere redatto con le stesse caratteristiche sostanziali e formali descritte per il piano dei controlli da predisporre da parte degli organismi indipendenti cosí come indicato alla successiva lettera E).

Le organizzazioni che dispongono gia' di un disciplinare approvato, qualora non abbiano ancora provveduto, devono rimodulare i piani medesimi alle stesse indicazioni ed inviare la relativa documentazione al MIPAF entro il 31 dicembre 2001.

E) Organismi indipendenti di controlli.

Autorizzazioni.

La conformita' ai criteri fissati dalla norma europea EN 45011, degli organismi indipendenti designati ai controlli concernenti l'etichettatura delle carni bovine, ai sensi degli articoli 6 e 7 del decreto ministeriale 30 agosto 2000, viene accertata secondo le seguenti modalita':

1) Per organismi indipendenti di controllo, accreditati SINCERT o gia' autorizzati MIPAF in altri settori agro-alimentari, deve essere presentata la documentazione relativa a:

- piano dei controlli dettagliato e sottoscritto (allegato lettera B, punti 2.1 e 2.5);
- personale idoneo agli specifici controlli (allegato lettera B, punto 2.3);
- procedura di controllo (allegato lettera B, punto 2.4);
- laboratori di prova in strutture proprie o in strutture esterne abilitati alle specifiche analisi

(allegato lettera B, punto 2.6);

- manuale di qualita'; programma di formazione ed addestramento personale per gli specifici controlli (allegato lettera B, punto 2.8);

- mantenimento accreditamento SINCERT attraverso autocertificazione annuale (31 dicembre di ogni anno).

2) Per organismi indipendenti di controllo, non accreditati SINCERT ne' autorizzati MIPAF, deve essere presentata la documentazione relativa a:

- piano dei controlli dettagliato e sottoscritto;
- requisiti per valutare l'esistenza di conformita' alla norma EN 45011 (allegato lettera B).

Piano dei controlli.

Al fine di organizzare e consentire una corretta attivita' di vigilanza sia sull'organizzazione di etichettatura che sull'organismo indipendente dei controlli, e' necessario che:

- il piano dei controlli sia predisposto e sottoscritto dall'organismo indipendente, a prescindere dall'attivita' garantita dall'organizzazione come autocontrollo;
- siano evitate descrizioni generiche nella redazione di tale documento;
- il documento in questione indichi, preferibilmente sotto forma di quadri sinottici, per ciascun segmento di filiera:

- a) l'attivita' di base;
- b) i punti critici;
- c) le modalita' operative;
- d) il tipo di controllo;
- e) la frequenza;
- f) la gestione delle non conformita'.

Gli organismi indipendenti di controllo il cui disciplinare di riferimento e' in corso d'esame, devono rimodulare nel senso sopra descritto, ove necessario, il piano dei controlli. I medesimi organismi gia' autorizzati, qualora non abbiano ancora provveduto, devono riformulare detti piani adeguandoli alle stesse indicazioni, ed inviare la relativa documentazione al MIPAF entro il 31 dicembre 2001.

Roma, 15 ottobre 2001

Il direttore generale reggente per la qualita' dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore -

Dipartimento della qualita' dei prodotti agroalimentari e dei servizi:

Ambrosio

Allegato

PROCEDURE E CRITERI PER L'ESAME DEI DISCIPLINARI

A. Esame dei disciplinari:

1. La domanda dell'operatore o organizzazione che intende etichettare la carne bovina per essere trasmessa alla Commissione per il previsto parere deve almeno contenere i seguenti

documenti o indicazioni:

a) relazione tecnica sull'organizzazione di filiera da cui si evinca, tra l'altro, la distribuzione territoriale dell'attività e il volume stimato;

b) disciplinare come previsto all'art. 10 del decreto ministeriale 30 agosto 2000;

c) indicazione dell'organismo indipendente designato ai controlli e piano dei controlli redatto e sottoscritto dall'organismo stesso;

d) relazione sulla struttura organizzativa dell'organismo indipendente designato ai controlli dalla quale si evinca, tra l'altro, di possedere i requisiti

organizzativi, procedurali, gestionali e tecnici stabiliti dalla norma EN 45011.

2. Le domande sottoposte alla Commissione sono esaminate sulla base dell'ordine di protocollo ministeriale;

3. I disciplinari presentati dagli operatori o dalle organizzazioni debbono essere redatti in modo chiaro e organico e prevedere essenzialmente:

a) le informazioni obbligatorie e facoltative da riportare sull'etichetta;

b) le misure di garanzia della veridicità delle informazioni e del sistema di autocontrollo applicato dalla produzione alla vendita;

c) il piano dei controlli da effettuarsi ad opera dell'organismo indipendente designato;

d) i criteri per garantire un nesso tra la carne e l'animale di provenienza;

e) le misure da adottare per il mancato rispetto del disciplinare;

f) le caratteristiche del logo e le modalità della sua apposizione sulle carni.

4. L'etichetta deve conformarsi come documento di informazione ai consumatori e non come certificazione. Le informazioni devono essere riportate nella forma esplicita prevista dal decreto ministeriale 30 agosto 2000, art. 12. Per le altre informazioni aggiuntive anch'esse debbono essere riportate in forma chiara e univoca evitando termini generici del tipo "tradizionale", "classico", "naturale", ecc.

B. Requisiti e procedure per la verifica di conformità da effettuare, ai fini dell'etichettatura delle carni degli organismi indipendenti designati ai controlli da parte delle organizzazioni di etichettatura, ai sensi dell'art. 6 del decreto ministeriale 30 agosto 2000:

1. La segnalazione, da parte dell'organizzazione di etichettatura, dell'organismo terzo indipendente incaricato dei controlli deve essere corredata:

1.1. dalla esplicita indicazione della ragione sociale e sede legale dell'organismo privato;

1.2. dall'atto costitutivo e dallo statuto dell'organismo privato proposto e, inoltre, in relazione allo stesso:

da un certificato di iscrizione e vigenza rilasciato dalla competente CCIAA, in corso di validità;

da uno schema che illustri l'articolazione e la composizione dei diversi organi sociali previsti dallo statuto;

da un organigramma della struttura organizzativa, integrato dall'organico aggiornato alla data della richiesta;

da uno schema che illustri le diverse responsabilità nell'ambito dell'organigramma, con riferimento alle diverse funzioni previste;

da una descrizione dei mezzi di cui l'organismo dispone per il proprio sostegno finanziario;

dalla documentazione relativa alla conformità rispetto a tutti i requisiti specifici di seguito previsti dal presente regolamento;

1.3. da un documento che illustri le procedure di verifica di conformità al disciplinare di etichettatura delle carni bovine elaborate in modo che da esso

derivino con separata chiarezza quantomeno i seguenti presupposti attuativi:

a) l'insieme delle misure di controllo e di prova;

b) l'insieme dei certificati, attestanti la conformità.

2. Un organismo privato deve documentare in ogni caso il possesso dei seguenti requisiti:

2.1. avere forma giuridica certa e documentata;

2.2. disporre di un consiglio direttivo costituito in modo da salvaguardare l'imparzialità decisionale autonoma rispetto alla attività di controllo, prova, ispezione

e verifica e rilascio delle attestazioni di conformità previste dal disciplinare; in proposito, il consiglio direttivo deve esercitare poteri esplicitamente elencati

nello statuto e che si limitino, in relazione all'esercizio della attività di controllo, di prova e di verifica, alla ratifica dei relativi esiti e di quelli di un eventuale ricorso assicurando, per questi ultimi, le procedure di valutazione di eventuali osservazioni finalizzate alla relativa revisione;

2.3. disporre di personale idoneo specificatamente addetto ai controlli, sotto la supervisione di un dirigente responsabile di tutte le operazioni all'attività di controllo e di accertamento della conformità esclusivamente nei confronti del consiglio direttivo; in proposito, il personale:

- a) non deve svolgere attività di consulenza tecnico-produttiva e commerciale a tal fine retribuita direttamente presso nessuno dei soggetti interessati al funzionamento del sistema di controllo e di accertamento della conformità per soggetti si intendono le singole imprese ;
- b) deve essere competente per le funzioni assegnategli sulla base di specifici curricula;
- c) deve operare in base ad un preciso mansionario, esplicitato in relazione agli schemi depositati;
- d) deve agire in autonomia sulla base delle istruzioni ricevute e formalizzate con procedura documentata;
- e) deve essere posto alle dipendenze gerarchiche e funzionali di un dirigente responsabile, che opera autonomamente nell'ambito degli indirizzi e delle politiche stabilite dal consiglio direttivo, attuando il coordinamento e lo sviluppo di tutta l'attività operativa, assolutamente libero dal controllo di chi ha diretti interessi commerciali (valgono, in proposito, le prescrizioni di cui alla precedente lettera a);

2.4. disponga di una struttura organizzativa che:

- a) definisca chiaramente le responsabilità ed i collegamenti con le diverse funzioni;
- b) sia sostenuta da un adeguato sistema di reperimento di autonomi mezzi finanziari;
- c) operi in base ad una illustrazione documentata dei propri sistemi di controllo e di accertamento della conformità, con specifico riferimento a tutte le prescrizioni del disciplinare;
- d) disponga di aggiornata documentazione relativa allo stato giuridico di tutto il personale addetto ai propri servizi e comunque impiegato;
- e) disponga di un sistema di raccolta, archiviazione e di conservazione dei dati, corrispondente a tutte le procedure attuate e comprensivo della registrazione di ogni documento discendente dall'attività di controllo e di ogni altro adempimento previsto dal disciplinare; disponga, inoltre, delle procedure per il controllo, l'aggiornamento e la modifica di tutti i documenti in uso;

2.5. disporre di procedure di controllo, di verifica, di accertamento finalizzate al corretto uso dell'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne che:

- a) attuino tutte le prescrizioni in proposito impartite dal disciplinare;
- b) concorrano a definire un quadro probante di misure intese ad assicurare che le carni siano continuamente conformi a quanto riportato in etichetta;
- c) svolgano secondo metodologie prestabilite le attività di controllo, verifica e prova;
- d) prevedano chiare indicazioni delle circostanze e delle condizioni che accertano la non conformità ai fini dell'etichettatura e delle corrispondenti conseguenze;
- e) siano sistematicamente documentate e registrate;

2.6. operare con strutture proprie di prova o di ispezione che assicurino la conformità ai requisiti esposti dalla norma UNI CEI 45001 (laboratori di prova); in caso di strutture esterne, queste debbono assicurare sempre la conformità ai requisiti di cui alle norme UNI CEI 45001 (funzionamento laboratori di prova) e 45002 (valutazione laboratori di prova), documentata da specifici contratti;

2.7. assicurare, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti della massima riservatezza secondo le disposizioni vigenti fatte salve le esigenze

conoscitive delle autorità preposte ai controlli;

2.8. disporre di un proprio manuale della qualità; nel caso in cui i singoli contenuti del manuale siano illustrati nell'ambito dell'insieme della documentazione prodotta e nelle more della adozione del manuale stesso, dovrà comunque essere fornito il programma di addestramento del personale e quello relativo all'aggiornamento e/o alla modifica della documentazione in uso;

2.9. operare la tenuta e l'aggiornamento di tutti gli elenchi e dati previsti dal disciplinare o necessari alle procedure di controllo;

2.10. assicurare l'accesso alle procedure di controllo e di accertamento della conformità a tutti i soggetti interessati al processo produttivo previsto dal disciplinare;

2.11. disporre di procedure per l'accoglimento dei reclami contro le proprie decisioni, avvalendosi a tal fine di un organismo tecnico, composto da esperti nominati dal consiglio direttivo, che :

a) non abbiano rapporti diretti né con la struttura organizzativa né con i soggetti interessati al sistema di controllo;

b) decida imparzialmente sui ricorsi presentati;

2.12. aver allestito un piano di verifiche interne e di riesami periodici finalizzati all'accertamento (almeno una volta all'anno) della conformità dei propri standards e requisiti operativi, affidato ad un proprio responsabile della qualità e documentatamente disponibile, in quanto agli esiti, per tutti i soggetti che accedono al sistema di controllo;

2.13. disporre di un sistema di verifiche dell'uso dell'etichettatura delle carni bovine documentatamente finalizzati all'accertamento della conformità o di abusi e, comunque, di non conformità rispetto alle prescrizioni del disciplinare e disponga, altresì, di conseguenti procedure per l'esercizio di azioni correttive adeguate e di quelle in ogni caso previste dal disciplinare stesso;

2.14. disporre di propria procedura e di conseguente documentazione in relazione alla attività di:

a) eventuale apposizione del contrassegno di conformità al disciplinare, nelle forme da esso previste, sul prodotto, confezioni e simili;

b) conservazione, custodia, distribuzione ed utilizzazione di tutto il materiale a qualsiasi titolo utilizzato nell'attività di controllo e/o come tale previsto dal disciplinare;

2.15. assicurare ai propri ordinamenti e procedure l'automatico recepimento di ogni modifica od integrazione del disciplinare e le modalità per la relativa attuazione.

3. Inoltre, ai fini della valutazione di conformità l'organismo privato deve depositare, contestualmente all'istanza del proponente, una dichiarazione con la quale si impegna a notificare all'Autorità nazionale competente tutte le misure assunte nei diversi casi di accertamento di non conformità, di adozione di misure correttive e di adozione di altri provvedimenti a qualsiasi titolo previsti dal disciplinare, indicando in proposito le procedure specifiche che verranno adottate.

4. Uno stesso organismo può essere autorizzato al controllo di più organizzazioni che etichettano carni bovine a condizione che:

a) vengano allestite e documentate distinte procedure di controllo e di certificazione per ogni singolo disciplinare;

b) venga prodotta per ogni organizzazione che etichetta carni bovine tutta la documentazione prevista dal presente regolamento.

5. L'organizzazione che etichetta carni bovine può avvalersi di un solo organismo privato.

6. La non conformità anche ad uno solo dei requisiti richiesti.

In tal caso l'operazione di etichettatura è sospesa fino all'autorizzazione di un nuovo organismo privato segnalato dall'organizzazione di etichettatura.